



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS
Centro de Administração de Ensino/APM/PMMG

Belo Horizonte, 01 de outubro de 2026.

Termo de Referência de Prestação de Serviços PMMG/APM/CAE Nº 28/2026

TERMO DE REFERÊNCIA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO	UNIDADE DE COMPRA
Nome: Rodrigo Peres Vilaboim Vargas, 2º Ten PM E-mail: vilaboim@gmail.com Telefone: (31) 98979-8909 Centro Escola: EFO/APM	1255125

SUMÁRIO

- 1 - OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO
- 2 - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO
- 3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO
- 4 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO
- 5 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO
- 6 - PROCEDIMENTO DE TRANSIÇÃO E FINALIZAÇÃO DO CONTRATO
- 7 - MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO
- 8 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR
- 9 - HABILITAÇÃO
- 10 - OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES
- 11 - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
- 12 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO
- 13 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

1. OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação da prestação de serviços de fornecimento de refeições preparadas, com logística de transporte e entrega, montagem de infraestrutura e disponibilização de utensílios e materiais de apoio, destinados à realização do Estágio Básico de Combatente Montanha/2026 (EBCM/2026) por discentes da EFO/APM, sob coordenação de militares do Exército Brasileiro, sem dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos da tabela a seguir e conforme condições e exigências estabelecidas neste documento.

LOTE ÚNICO

LOTE ÚNICO							
LOTE	ITENS	CÓDIGO DO CATMAS	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	QTDE	UNID	VALOR MEDIANA UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
ÚNICO	1	000007056	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS POR TERCEIROS, PRESTADOS POR PESSOA JURÍDICA - 360 LANCHES RÁPIDO 01 do EBCM/2026 (<u>CONFORME DESCRITO NO ITEM 1.5 DESTE TERMO DE REFERÊNCIA</u>)	01	1,00 UNIDADE	R\$ 2.775,60	R\$ 2.775,60
	2	000007056	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS POR TERCEIROS, PRESTADOS POR PESSOA JURÍDICA - 450 DESJEJUM do EBCM/2026 (<u>CONFORME DESCRITO NO ITEM 1.5 DESTE TERMO DE REFERÊNCIA</u>)	01	1,00 UNIDADE	R\$ 6.075,00	R\$ 6.075,00
	3	000007056	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS POR TERCEIROS, PRESTADOS POR PESSOA JURÍDICA - 360 ALMOÇO do EBCM/2026 (<u>CONFORME DESCRITO NO ITEM 1.5 DESTE TERMO DE REFERÊNCIA</u>)	01	1,00 UNIDADE	R\$ 10.800,00	R\$ 10.800,00
	4	000007056	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS POR TERCEIROS, PRESTADOS POR PESSOA JURÍDICA - 360 JANTAR do EBCM/2026 (<u>CONFORME DESCRITO NO ITEM 1.5 DESTE TERMO DE REFERÊNCIA</u>)	01	1,00 UNIDADE	R\$ 9.720,00	R\$ 9.720,00
	5	000007056	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS POR TERCEIROS, PRESTADOS POR PESSOA JURÍDICA - 450 LANCHES RÁPIDO 02 do EBCM/2026 (<u>CONFORME DESCRITO NO ITEM 1.5 DESTE TERMO DE REFERÊNCIA</u>)	01	1,00 UNIDADE	R\$ 6.295,50	R\$ 6.295,50

LOTE ÚNICO							
	6	000007056	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS POR TERCEIROS, PRESTADOS POR PESSOA JURÍDICA - LOGISTICA REFERENTE AO FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO DO LOTE ÚNICO DO EBCM/2026 (CONFORME DESCRITO NO ITEM 1.5 DESTE TERMO DE REFERÊNCIA)	01	1,00 UNIDADE	R\$ 7.256,70	R\$ 7.256,70
VALOR TOTAL DO LOTE ÚNICO							R\$ 42.922,80

1.2. Caracterização do objeto:

1.2.1. O objeto desta contratação é caracterizado como comum, pois apresenta padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

1.3. Lotes exclusivos para microempresas e empresas de pequeno porte:

1.3.1. Lote único **exclusivo para fornecedores qualificados como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparados**, aptos a se beneficiarem do tratamento diferenciado e favorecido disposto no art. 48, inciso I e e art. 49, inciso IV, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 c/c no art. 8º do Decreto nº 47.437, de 2018.

1.4. Da Contratação

1.4.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contado a partir da publicação do contrato no PNCP (Portal Nacional de Contratações Públicas), na forma do art. 94 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

1.4.1.1. O prazo de vigência da contratação poderá ser prorrogado, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto.

1.4.2. O contrato (ou outro instrumento que o substitua) oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.5. **Descrição da Solução: LOTE ÚNICO** - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E ESTRUTURA DE MÓVEIS E UTENSÍLIOS DE COZINHA DESTINADOS À REALIZAÇÃO DA ATIVIDADE: ESTÁGIO BÁSICO DE COMBATENTE MONTANHA/2026.

1.5.1. **Período da atividade** - O Estágio Básico de Combatente Montanha está previsto para ocorrer entre os dias 23 a 27 de novembro de 2026.

1.5.2. **Local da atividade** - A atividade será realizada no no quartel do 12º Batalhão de Infantaria Leve de Montanha do Exército Brasileiro, situado à Rua Tenente Brito Melo, s/n - Barro Preto, Belo Horizonte - MG e no Campo Escola de Montanhismo (CEMONTA), situado na Serra da Piedade, Caeté – MG.

1.5.3. **Efetivo** - Supervisão Pedagógica da EFO e Equipe Saúde, cujo efetivo empregado será de **15 (quinze) militares**. A tropa executante do EBCM/2026 será composta pelos discentes do primeiro ano do Curso de Formação de Oficiais (CFO 1), cujo efetivo total é de **75 (setenta e cinco) militares**. O cômputo teve por base o número de militares oriundos da APM, EFO e possíveis visitantes que estarão presentes, totalizando **90 (noventa) militares**.

1.5.4. **Alimentação** - As refeições (desjejum, lanches rápidos, almoço e jantar) deverão ser entregues conforme as especificações e quantidades, nos locais e datas conforme cronograma a seguir:

1.5.4.1 - 1º Dia de Atividade (23/11/2026)

Local de entrega: Academia de Polícia Militar - Rua Diabase, 320, Prado, Belo Horizonte

Horário: 04h00min

DESJEJUM	
ALIMENTO	QUANTIDADE
Pão de Sal	1 unidade (50g)
Queijo tipo Muçarela	3 fatias (45g)
Suco de frutas	200ml (caixinha)
Maçã	1 unidade (50g)

Local de entrega: 12º Batalhão de Infantaria Leve de Montanha do Exército Brasileiro - Rua Tenente Brito Melo, s/n - Barro Preto, Belo Horizonte

Horário: 11h30min

ALMOÇO	
ALIMENTO	QUANTIDADE
Arroz branco	150g
Feijão	40g
Bife de frango grelhado (carne picada em iscas)	Bife de 100g
Espaguete à bolonhesa	75g
Alface	15g
Tomate	25g
Cenoura ralada	30g
Suco de frutas	200ml (caixinha)
Pé de Moleque	1 unidade (50g) cada

Local de entrega: 12º Batalhão de Infantaria Leve de Montanha do Exército Brasileiro - Rua Tenente Brito Melo, s/n - Barro Preto, Belo Horizonte

Horário: 17h00min

JANTAR	
ALIMENTO	QUANTIDADE
Arroz branco	150g
Feijão	40g
Bife de boi (carne picada em iscas)	Bife de 100g
Batata cozida	75g
Alface	15g
Tomate	25g
Beterraba	30g
Suco de frutas	1 unidade 200ml (caixinha)
Pé de Moça	1 unidade (50g) cada

Local de entrega: 12º Batalhão de Infantaria Leve de Montanha do Exército Brasileiro - Rua Tenente Brito Melo, s/n - Barro Preto, Belo Horizonte

Horário: 17h00min

LANCHE RÁPIDO 2	

ALIMENTO	QUANTIDADE
Achocolatado industrializado	200ml (caixinha)
Pão de sal	1 unidade (50g)
Muçarela	3 fatias (45g)

1.5.4.2 - 2º Dia de Atividade (24/11/2026)

Local de entrega: 12º Batalhão de Infantaria Leve de Montanha do Exército Brasileiro - Rua Tenente Brito Melo, s/n - Barro Preto, Belo Horizonte
Horário: 05h00min

LANCHE RÁPIDO 1	
ALIMENTO	QUANTIDADE
Banana prata	1 unidade (50g)
Barra de cereal	1 unidade (25g)
Suco de frutas	200ml (caixinha)

Local de entrega: 12º Batalhão de Infantaria Leve de Montanha do Exército Brasileiro - Rua Tenente Brito Melo, s/n - Barro Preto, Belo Horizonte
Horário: 05h00min

DESJEJUM	
ALIMENTO	QUANTIDADE
Pão de Sal	1 unidade (50g)
Peito de frango desfiado	90g
Café (100ml) com leite (100ml), em temperatura morna.	1 copo de 200ml
Maçã	1 unidade (50g)

Local de entrega: 12º Batalhão de Infantaria Leve de Montanha do Exército Brasileiro - Rua Tenente Brito Melo, s/n - Barro Preto, Belo Horizonte
Horário: 11h30min

ALMOÇO	
ALIMENTO	QUANTIDADE
Arroz branco	150g
Feijão	40g
Bife de pernil (carne picada em iscas)	Bife de 100g
Purê de batata	75g
Alface	15g
Tomate	25g
Couve refogada	30g
Suco de frutas	1 unidade 200ml (caixinha)
Doce de leite tablete	1 unidade (50g cada)

Local de entrega: 12º Batalhão de Infantaria Leve de Montanha do Exército Brasileiro - Rua Tenente Brito Melo, s/n - Barro Preto, Belo Horizonte
Horário: 17h30min

JANTAR	
ALIMENTO	QUANTIDADE

Arroz branco	150g
Feijão	40g
Bife de boi (carne picada em iscas)	Bife de 100g
Abóbora moranga	75g
Alface	15g
Tomate	25g
Cenoura	30g
Suco de frutas	1 unidade 200ml (caixinha)
Cocada	1 unidade (50g cada)

Local de entrega: 12º Batalhão de Infantaria Leve de Montanha do Exército Brasileiro - Rua Tenente Brito Melo, s/n - Barro Preto, Belo Horizonte
Horário: 17h30min

LACNHE RÁPIDO 2	
ALIMENTO	ALIMENTO
Achocolatado industrializado	Achocolatado industrializado
Pão de sal	Pão de sal
Muçarela	3 fatias (45g)

1.5.4.3 - 3º Dia de Atividade (25/11/2026)

Local de entrega: 12º Batalhão de Infantaria Leve de Montanha do Exército Brasileiro - Rua Tenente Brito Melo, s/n - Barro Preto, Belo Horizonte
Horário: 05h00min

LANCHE RÁPIDO 1	
ALIMENTO	QUANTIDADE
Banana prata	1 unidade (50g)
Barra de cereal	1 unidade (25g)
Suco de frutas	200ml (caixinha)

Local de entrega: 12º Batalhão de Infantaria Leve de Montanha do Exército Brasileiro - Rua Tenente Brito Melo, s/n - Barro Preto, Belo Horizonte
Horário: 05h00min

DESJEJUM	
ALIMENTO	QUANTIDADE
Pão de Sal	1 unidade (50g)
Peito de frango desfiado	90g
Café (100ml) com leite (100ml), em temperatura morna.	1 copo de 200ml
Maçã	1 unidade (50g)

Local de entrega: Campo Escola de Montanhismo (CEMONTA), situado na Serra da Piedade, Caeté – MG
Horário: 11h30min

ALMOÇO	
ALIMENTO	QUANTIDADE

Arroz branco	150g
Feijão	40g
Bife de frango à milanesa (carne picada em iscas)	Bife de 100g
Cará	75g
Alface	15g
Tomate	25g
Beterraba	30g
Suco de frutas	1 unidade 200ml (caixinha)
Pé de moleque	1 unidade (50g cada)

Local de entrega: Campo Escola de Montanhismo (CEMONTA), situado na Serra da Piedade, Caeté – MG

Horário: 16h30min

JANTAR	
ALIMENTO	QUANTIDADE
Arroz branco	150g
Feijão	40g
Carne Bovina Cozida de Panela	Bife de 100g
Espaguete ao alho e óleo	75g
Alface	15g
Tomate	25g
Cenoura	30g
Suco de frutas	1 unidade 200ml (caixinha)
Cocada	1 unidade (50g cada)

Local de entrega: Campo Escola de Montanhismo (CEMONTA), situado na Serra da Piedade, Caeté – MG

Horário: 16h30min

LANCHE RÁPIDO 2	
ALIMENTO	ALIMENTO
Achocolatado industrializado	Achocolatado industrializado
Pão de sal	Pão de sal
Muçarela	3 fatias (45g)

1.5.4.4 - 4º Dia de Atividade (26/11/2026)

Local de entrega: Campo Escola de Montanhismo (CEMONTA), situado na Serra da Piedade, Caeté – MG

Horário: 05h00min

LANCHE RÁPIDO 1	
ALIMENTO	QUANTIDADE
Banana prata	1 unidade (50g)
Barra de cereal	1 unidade (25g)
Suco de frutas	200ml (caixinha)

Local de entrega: Campo Escola de Montanhismo (CEMONTA), situado na Serra da Piedade, Caeté – MG

Horário: 05h00min

DESJEJUM	

ALIMENTO	QUANTIDADE
Pão de Sal	1 unidade (50g)
Peito de frango desfiado	90g
Café (100ml) com leite (100ml), em temperatura morna.	1 copo de 200ml
Maçã	1 unidade (50g)

Local de entrega: Campo Escola de Montanhismo (CEMONTA), situado na Serra da Piedade, Caeté – MG

Horário: 11h30min

ALMOÇO	
ALIMENTO	QUANTIDADE
Arroz branco	150g
Feijão	40g
Bife de boi (carne picada em iscas)	Bife de 100g
Mandioca cozida em caldo	75g
Alface	15g
Tomate	25g
Beterraba	30g
Suco de frutas	1 unidade 200ml (caixinha)
Pé de moça	1 unidade (50g cada)

Local de entrega: Campo Escola de Montanhismo (CEMONTA), situado na Serra da Piedade, Caeté – MG

Horário: 17h30min

JANTAR	
ALIMENTO	QUANTIDADE
Arroz branco	150g
Feijão	40g
Bife de frango a milanesa (carne picada em iscas)	Bife de 100g
Batata cozida	75g
Alface	15g
Tomate	25g
Beterraba	30g
Suco de frutas	1 unidade 200ml (caixinha)
Pé de Moça	1 unidade (50g cada)

Local de entrega: Campo Escola de Montanhismo (CEMONTA), situado na Serra da Piedade, Caeté – MG

Horário: 17h30min

LANCHE RÁPIDO 2	
ALIMENTO	ALIMENTO
Achocolatado industrializado	Achocolatado industrializado
Pão de sal	Pão de sal
Muçarela	3 fatias (45g)

Local de entrega: Campo Escola de Montanhismo (CEMONTA), situado na Serra da Piedade, Caeté – MG

Horário: 23h00min

LANCHE RÁPIDO 1	
ALIMENTO	QUANTIDADE
Banana prata	1 unidade (50g)
Barra de cereal	1 unidade (25g)
Suco de frutas	200ml (caixinha)

Local de entrega: Campo Escola de Montanhismo (CEMONTA), situado na Serra da Piedade, Caeté – MG

Horário: 23h00min

DESJEJUM	
ALIMENTO	QUANTIDADE
Pão de Sal	1 unidade (50g)
Peito de frango desfiado	90g
Café (100ml) com leite (100ml), em temperatura morna.	1 copo de 200ml
Maçã	1 unidade (50g)

1.5.4.5 - 5º Dia de Atividade (27/11/2026)

Local de entrega: 12º Batalhão de Infantaria Leve de Montanha do Exército Brasileiro - Rua Tenente Brito Melo, s/n - Barro Preto, Belo Horizonte

Horário: 07h00min

LANCHE RÁPIDO 2	
ALIMENTO	ALIMENTO
Achocolatado industrializado	Achocolatado industrializado
Pão de sal	Pão de sal
Muçarela	3 fatias (45g)

Obs. O Almoço deverá ser fornecido em vasilhame de isopor descartável, tamanho n° 8 ou superior, acompanhado de talheres de plástico, devendo a salada ser fornecida em recipiente plástico apartado.

1.5.5 Materiais e alimentos a serem fornecidos - Todo o custo de transporte e instalação será por conta da empresa contratada, a qual deverá disponibilizar nos locais de entrega e respectivas datas descritas no item 1.5.4, além das refeições, os seguintes materiais e alimentos:

a) 100 (cem) conjuntos de garfos e facas de plástico por refeição (almoço e jantar), colocando uma unidade de garfo e uma unidade de faca juntos envoltos em guardanapos, em sacos plásticos do tipo para "geladinhos". quando do fornecimento de almoço e jantar.

b) 01 (um) garrafão térmico de 3 (três) litros com café levemente adoçado, 01 (um) garrafão térmico de 3 (três) litros com café sem açúcar, 01 (um) garrafão térmico de 3 (três) litros com leite integral, a serem entregues duas vezes ao dia, no período de 23 a 26 de novembro de 2026. Os garrafões deverão ser entregues cheios e com as bebidas quentes.

c) 02 (dois) pacotes de biscoito do tipo rosquinha de coco de 500g cada, 02 (dois) bolos de 500g cada em sabores variados, 02 (dois) pacotes de biscoito de polvilho salgado assado de 100g cada. Todos os produtos deverão ser servidos de modo fracionado em recipiente adequado com tampa. Deverá ficar próximo do local de café e fornecido uma vez por dia, no período de 23 a 26 de novembro de 2026; 02 (dois) quilogramas de pão de queijo assados e prontos para o consumo divididos em 01 (um) quilograma a ser entregue no momento do fornecimento do café da manhã e 01 (um) quilograma a ser entregue no momento do jantar, no período de 23 a 26 de novembro de 2026.

d) 03 (três) conjuntos de mesa de plástico com 04 (quatro) cadeiras cada;

e) 02 (duas) toalhas por mesa, tamanho 100 cm x 100 cm ou superior, para serem substituídas de modo a permanecerem limpas durante toda a atividade;

- f) 200 (duzentos) copos descartáveis de 300 (trezentos) ml;
- g) 75 (setenta e cinco) sacos de lixo tamanho grande (200 litros), cor preta;
- h) 10 (dez) lixeiras grandes (mínimo 150 litros) de material plástico, disponíveis no período de 23 a 26 de novembro de 2026 nos locais de atividade;
- i) 01 (um) galão de água mineral de 20 (vinte) litros por dia, no período de 23 a 26 de novembro de 2026 nos locais de atividade;
- j) 01 (um) suporte para os galões de água conforme necessidade, devendo permanecer em condições de uso durante toda a atividade;
- k) 09 (nove) panos de prato;
- l) caixas térmicas, conforme volume de alimentos, para acondicionamento das refeições a serem fornecidas;
- m) Os sucos de frutas, previstos nos cardápios, deverão ser entregues **gelados**, sendo transportados em caixa térmica, para que ao serem entregues aos militares estejam em temperatura ideal ao consumo, ou seja, **gelada**;
- n) Outros que a contratada achar necessário para o cumprimento daquilo que for especificado no edital de licitação, conforme análise prévia do responsável pela aprovacionadora da atividade e fiscal do contrato.

1.5.6 Cardápio da alimentação a ser fornecida - O cardápio da alimentação deverá observar integralmente o disposto no item 1.5.4. Caso seja verificada a necessidade de adequação do cardápio em virtude de alguma restrição alimentar apresentada por militares participantes da atividade (por exemplo, intolerância à lactose, ao açúcar, ao glúten, entre outras) a contratada deverá realizar as adaptações necessárias **sem custos adicionais para a Administração Pública**. As restrições alimentares serão previamente levantadas junto aos militares participantes e oportunamente informadas ao fornecedor, para que seja realizada a adequação racional do cardápio. Nesses casos, os alimentos originalmente previstos deverão ser substituídos por outros **nutricionalmente e funcionalmente equivalentes**, compatíveis com a restrição médica informada. Quanto às carnes, deverá ser observada a quantidade prevista mediante **pesagem do alimento já pronto para consumo**, nas condições finais de preparo e de entrega. **Deverão também, conforme a carne prevista no cardápio, serem picadas em forma de iscas.**

1.5.7 Resumo do quantitativo de refeições previstas para o período da atividade

Item	Quantidade
Lanche Rápido 1	360
Desjejum	450
Almoço	360
Jantar	360
Lanche Rápido 2	450
TOTAL REFEIÇÕES	1980

1.6. Informações gerais para as atividades:

- a) A entrega dos alimentos no campo de atividade ocorrerá conforme descrito no item 1.5.4 e de acordo com as normas da vigilância sanitária;
- b) A entrega de alimentos na forma de marmitex será no local da atividade, pela empresa contratada e de acordo com o aprovacionador;
- c) Os marmitex entregues deverão ser mantidos em estufas térmicas ou em caixas de isopor, a cargo da empresa fornecedora, cujo procedimento deverá garantir a manutenção das condições higiênico-sanitárias e da temperatura adequada dos alimentos até o momento da distribuição, devendo os alimentos destinados à conservação a quente ser mantidos em temperatura superior a 60 °C, observadas as normas sanitárias aplicáveis. Os marmitex deverão ser de isopor, revestidos internamente por marmitex de alumínio, ou do tipo compartimentado, e lacrados com fita do tipo crepe ou papel filme. Não deverá ser utilizada fita

embalagem para vedar as tampas;

d) Os lanches rápidos deverão vir embalados e lacrados em sacos plásticos transparentes, com as frutas isoladas da embalagem da barra de cereal ou outro doce;

e) As frutas que farão parte do lanche rápido deverão ser fornecidas não muito maduras, para evitar seu perecimento precoce, também não podem estar verdes, bem como precisam ter tamanhos razoáveis e similares;

f) Os pães deverão ser entregues já recheados conforme especificado no cardápio para cada refeição, embalados individualmente em saquinhos transparentes para cada militar;

g) Deverá ser dispensada especial atenção aos alimentos e bebidas de maior perecibilidade. O transporte deverá ser realizado em veículo, equipamento ou recipiente que ofereça condições térmicas e higiênico-sanitárias compatíveis com a natureza dos alimentos transportados, observadas as normas sanitárias aplicáveis. A CONTRATADA deverá realizar o controle das condições de temperatura dos alimentos durante o transporte e a distribuição, sempre que aplicável, mantendo os respectivos registros disponíveis para fiscalização

h) As barras de cereal destinadas aos lanches deverão possuir peso mínimo de 25 (vinte e cinco) gramas por unidade, apresentar embalagem íntegra, prazo de validade vigente e características compatíveis com produto próprio para consumo, observados os padrões de qualidade e as especificações estabelecidas no cardápio.

i) As maçãs deverão ser do tipo nacional; o arroz deverá ser do tipo 1; o feijão deverá ser do tipo vermelho; e o macarrão deverá ser do tipo espaguete nº 08, observadas as demais especificações constantes do cardápio.

j) Os bifes de frango, de boi e de pernil a serem servidos nas refeições deverão ser picados em formas de iscas. Dessa forma, os valores de pesagem levarão em conta as carnes já preparadas e prontas para o consumo ;

k) A salada deverá ser composta por vegetais frescos crus e cozidos, todos deverão ser cortados pequenos e prontos para o consumo, sendo que para as refeições servidas em marmitex, destinadas aos presentes na atividade, deverão vir em mini marmitex, separadamente;

l) Os sucos de frutas presentes em todas as refeições deverão ser de 200 ml sendo de caixinha, servidos gelados, com sabores de frutas cítricas variados;

m) Deverão ser coletadas 03 (três) amostras do almoço e 03 (três) amostras do jantar, no respectivo local de distribuição, devidamente identificadas com a data, o horário da coleta e o tipo de preparação, para fins de contraprova. As amostras deverão ser acondicionadas e armazenadas pelo período de 72 (setenta e duas) horas, em condições adequadas de conservação, conforme as normas sanitárias aplicáveis. A CONTRATADA deverá fornecer os recipientes e as caixas térmicas ou equipamentos adequados para o acondicionamento e armazenamento das amostras, assegurando a manutenção das condições de conservação e a integridade das mesmas durante todo o período de guarda;

n) na hipótese de suspeita ou ocorrência de intoxicação alimentar ou doença transmitida por alimentos relacionada ao fornecimento objeto desta contratação, quando a suspeita de intoxicação ou de doença transmitida por alimentos for identificada ou atestada por profissional médico, a CONTRATANTE poderá determinar a coleta e o encaminhamento de amostras dos alimentos, bebidas, matérias-primas ou demais produtos fornecidos para análise laboratorial, em laboratório devidamente habilitado, com a finalidade de verificar sua qualidade higiênico-sanitária e identificar eventual contaminação microbiológica, química ou de outra natureza. A CONTRATADA deverá prestar toda a colaboração necessária à realização das análises, disponibilizando as amostras eventualmente sob sua responsabilidade, bem como informações sobre a origem, preparação, transporte e distribuição dos alimentos e demais documentos e registros pertinentes. Os custos decorrentes da coleta, acondicionamento, transporte e realização das análises laboratoriais serão de responsabilidade da CONTRATADA, independentemente do resultado, quando a análise for realizada em razão de suspeita ou ocorrência relacionada ao fornecimento objeto desta contratação. Constatada, por meio de análise laboratorial ou de outros elementos técnicos, irregularidade atribuível à CONTRATADA, esta ficará sujeita às medidas administrativas e às sanções previstas no edital, no contrato e na legislação aplicável, sem prejuízo da responsabilidade civil, administrativa ou penal eventualmente cabível. Constatada a irregularidade de quaisquer alimentos, bebidas, matérias-primas ou demais produtos previstos no cardápio e fornecidos pela CONTRATADA, poderá ser efetuada a glosa do pagamento correspondente aos itens considerados irregulares, sem prejuízo da aplicação das demais medidas administrativas e sanções cabíveis.

o) Todos os alimentos que compõem a porção individual do desjejum, almoço e jantar e lanches rápidos deverão, com exceção das bebidas, ser servidos embalados individualmente e acondicionados em um único saco plástico que reúna toda a porção individual correspondente.

p) Os quantitativos de cada tipo de refeição poderão ser ajustados pela CONTRATANTE, para mais ou para menos, conforme a necessidade efetivamente verificada para cada atividade, observados os limites, condições e procedimentos previstos na legislação aplicável, no edital e no contrato. As alterações deverão ser formalmente solicitadas pela CONTRATANTE e

considerarão as condições de execução e faturamento estabelecidas no instrumento contratual.

q) Alterações no conteúdo dos quadros de fornecimento, inclusive quanto a quantitativos, tipos de refeições ou itens do cardápio, que não impliquem alteração de data, horário ou local da atividade, serão comunicadas à CONTRATADA com antecedência mínima de 06 (seis) horas, sempre que as circunstâncias permitirem, para que sejam realizados os ajustes necessários ao fornecimento, sem prejuízo da qualidade, da segurança alimentar e da pontualidade da entrega.

r) A empresa contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis acondicionados individualmente em saquinhos plásticos, contendo 01 (um) garfo, 01 (uma) faca e 01 (um) guardanapo em cada unidade, observadas as quantidades previstas para cada atividade.

s) A empresa contratada deverá manter, durante todo o período de distribuição dos alimentos, representante devidamente identificado e com poderes para dirimir questões operacionais, para acompanhamento da execução e interface com a equipe de aprovisionadoria, a qual será responsável pela conferência dos itens entregues e emissão do recibo correspondente, bem como pela orientação imediata em caso de identificação de procedimentos que possam causar prejuízo, especialmente quanto ao acondicionamento, manuseio e distribuição das refeições.

t) A CONTRATADA deverá cumprir rigorosamente os horários estabelecidos para a entrega dos alimentos. Eventuais atrasos poderão ensejar a adoção das medidas administrativas cabíveis, mediante a devida apuração da ocorrência e dos prejuízos causados à execução da atividade, sem prejuízo das sanções previstas no edital, no contrato e na legislação aplicável.

u) O recolhimento, acondicionamento, transporte e destinação dos detritos e resíduos decorrentes do fornecimento e consumo da alimentação serão de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá promover sua destinação ambientalmente adequada, em conformidade com a legislação vigente e com as diretrizes estabelecidas pela CONTRATANTE.

v) As refeições não poderão ser preparadas no local de fornecimento/distribuição da alimentação, devendo ser produzidas em instalações próprias e licenciadas, observadas as exigências sanitárias e de segurança alimentar.

x) Em caso de alteração do planejamento das atividades, por necessidade ou conveniência da Administração, que implique modificação das datas, horários ou locais de realização e, conseqüentemente, da entrega da alimentação, a CONTRATADA será comunicada pela CONTRATANTE, preferencialmente, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis, para possibilitar a adequada reprogramação da execução. Em situações excepcionais ou emergenciais que impossibilitem o cumprimento desse prazo, a CONTRATADA será comunicada tão logo seja possível, devendo adotar as providências necessárias para atender à programação atualizada, observadas as condições estabelecidas no edital e no contrato.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A Polícia Militar de Minas Gerais (PMMG), por meio da Academia de Polícia Militar (APM), desenvolve atividades formativas, operacionais e de adestramento voltadas à capacitação do seu efetivo, especialmente no âmbito do Curso de Formação de Oficiais (CFO). Nesse contexto, destacam-se as atividades práticas desenvolvidas com os discentes, constituindo etapa essencial para a consolidação dos conhecimentos adquiridos em ambiente acadêmico. Tais atividades abrangem treinamentos intensivos voltados ao desenvolvimento da resistência física, disciplina, liderança, rusticidade, tomada de decisão e trabalho em equipe, preparando os futuros oficiais para o exercício das funções operacionais e administrativas inerentes à carreira policial-militar.

A necessidade da Administração consiste em assegurar condições adequadas de apoio logístico e de subsistência aos militares participantes durante a realização da atividade, de modo a garantir a continuidade e o rendimento das atividades instrucionais, sem prejuízo à saúde, à segurança e ao desempenho operacional dos envolvidos. Trata-se de demanda diretamente vinculada ao interesse público, por contribuir para a formação qualificada de agentes de segurança pública que atuarão na proteção da sociedade mineira, reforçando a efetividade das políticas de segurança e o fortalecimento das instituições públicas.

A demanda foi identificada no planejamento anual das atividades formativas da PMMG, elaborado pela Escola de Formação de Oficiais (EFO), em observância ao cronograma pedagógico dos cursos. O diagnóstico das necessidades logísticas do evento foi estruturado com base na experiência de atividades anteriores e nas informações prestadas pelas coordenações responsáveis pela instrução, supervisão e fiscalização do curso.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Da participação de consórcios:

3.1.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, em razão da baixa

complexidade do objeto a ser adquirido, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer os bens de forma independente.

3.2. **Da Participação de Cooperativa:**

3.2.1. Será permitida a participação de sociedades cooperativas, nos termos do art. 16 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

3.3. **Da Subcontratação:**

3.3.1. Não será admitida a subcontratação parcial ou total do objeto contratual, uma vez que se mostra viável, sob a ótica técnico econômica, a execução integral do objeto por parte da contratada. Com a vedação da subcontratação a administração pública busca garantir que o contrato seja executado diretamente pela empresa vencedora da licitação, assegurando maior controle sobre a execução do objeto contratado, facilitando a identificação de responsabilidades e a fiscalização da qualidade do fornecimento, pois a subcontratação dificulta o monitoramento da execução do contrato, já que pode ser necessário fiscalizar não apenas a contratada, mas também as empresas subcontratadas. Isso aumenta a complexidade e os custos de fiscalização para a administração pública. Essas razões visam assegurar a qualidade, eficiência e transparência na execução dos contratos públicos, além de garantir a responsabilização direta da empresa contratada.

3.3.2. A vedação à subcontratação visa preservar a qualidade, a eficiência, a transparência e a responsabilização direta na execução do contrato, em conformidade com o interesse público e com as exigências de governança e controle aplicáveis às contratações públicas.

3.4. **Da Sustentabilidade:**

3.4.1. A solução escolhida envolve atividades que, embora de impacto predominantemente pontual e de curta duração, podem causar alterações nas condições ambientais, sanitárias e estéticas do local de execução, em especial devido ao uso de materiais descartáveis, geração de resíduos sólidos, consumo energético associado ao transporte dos alimentos e utilização de água e insumos alimentares. Esses impactos, ainda que comuns em serviços dessa natureza, demandam medidas mitigadoras para reduzir seus efeitos e assegurar conformidade com a legislação ambiental aplicável.

3.4.2. Considerando o ciclo de vida da solução, incluindo o preparo dos alimentos, o transporte até os locais de atividade, bem como o consumo dos alimentos e o descarte dos resíduos gerados, foram identificados os possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de mitigação, com vistas a promover sustentabilidade, responsabilidade ambiental e atendimento às diretrizes presentes no Decreto Estadual nº 48.938/2024.

3.4.3. **Quadro – Possíveis impactos ambientais e medidas mitigadoras:**

Possível Impacto Ambiental	Medida Mitigadora Correspondente
Geração de grande volume de resíduos sólidos (copos, talheres, embalagens e restos de alimentos)	Exigir separação e descarte adequado; uso de materiais recicláveis/biodegradáveis; disponibilização de lixeiras identificadas; coleta diária; encaminhamento para reciclagem quando possível
Aumento de resíduos orgânicos provenientes das refeições	Exigir acondicionamento adequado em recipientes fechados; coleta frequente; destinação para compostagem ou local ambientalmente apropriado conforme disponibilidade municipal

Possível Impacto Ambiental	Medida Mitigadora Correspondente
Poluição associada ao transporte dos alimentos (emissões atmosféricas)	Priorizar rotas otimizadas; uso de veículos em conformidade com licenciamento ambiental; exigência de manutenção veicular; planejamento logístico para reduzir viagens
Consumo elevado de água no preparo e higienização dos alimentos	Exigir boas práticas de sustentabilidade no preparo; uso racional da água pela contratada; comprovação de licença sanitária e boas práticas de manipulação
Consumo de energia em refrigeração/aquecimento dos alimentos	Requerer equipamentos eficientes e uso racional de energia; manutenção preventiva; minimizar tempo de abertura de recipientes térmicos
Possível contaminação do solo ou estética ambiental por descarte inadequado de resíduos	Exigência de plano de gerenciamento de resíduos; disponibilização de sacos e recipientes adequados; proibição de descarte direto no solo; fiscalização intensificada
Risco sanitário decorrente de armazenamento ou transporte incorreto	Determinar observância das normas da ANVISA; exigir controle de temperatura; veículos apropriados; fiscalização diária da conformidade sanitária

3.4.4. Devem ser observados os seguintes critérios e práticas de sustentabilidade:

3.4.4.1. Exigir separação e descarte adequado; uso de materiais recicláveis/biodegradáveis; disponibilização de lixeiras identificadas; coleta diária; encaminhamento para reciclagem quando possível;

3.4.4.2. Exigir acondicionamento adequado em recipientes fechados; coleta frequente; destinação para compostagem ou local ambientalmente apropriado conforme disponibilidade municipal;

3.4.4.3. Priorizar rotas otimizadas; uso de veículos em conformidade com licenciamento ambiental; exigência de manutenção veicular; planejamento logístico para reduzir viagens;

3.4.4.4. Exigir boas práticas de sustentabilidade no preparo; uso racional da água pela contratada; comprovação de licença sanitária e boas práticas de manipulação;

3.4.4.5. Requerer equipamentos eficientes e uso racional de energia; manutenção preventiva; minimizar tempo de abertura de recipientes térmicos;

3.4.4.6. Exigência de plano de gerenciamento de resíduos; disponibilização de sacos e recipientes adequados; proibição de descarte direto no solo; fiscalização intensificada;

3.4.4.7. Determinar observância das normas da ANVISA; exigir controle de temperatura; veículos apropriados; fiscalização diária da conformidade sanitária.

3.5. **Da indicação de marcas ou modelos:**

3.5.1. Não serão exigidas marcas ou modelos específicos para a contratação.

3.6. **Da vedação de utilização de marca ou modelo:**

3.6.1. Não haverá vedação de marca/modelo na presente contratação.

3.7. **Da exigência de carta de solidariedade:**

3.7.1. Não será exigida a apresentação de carta de solidariedade na presente contratação.

3.8. **Da Garantia da Contratação:**

3.8.1. Não será exigida garantia de execução da contratação para este objeto em razão da baixa complexidade do mesmo.

3.9. **Condições e Especificações da Garantia do Serviço:**

3.9.1. Será aplicada ao serviço somente a garantia legal estabelecida pelo art. 26, da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor – CDC), quando abível, sem prejuízo das disposições do edital, do contrato e da legislação aplicável às contratação públicas.

3.9.2. As garantias legal e contratual não se sobrepõem, devendo os seus prazos serem somados.

3.9.3. A garantia será prestada com vistas a manter a qualidade do serviço prestado, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

3.9.4. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação dos serviços que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de recebimento da notificação.

3.9.5. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

3.9.6. Decorrido o prazo para reparo da prestação do serviço sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar fornecedor diverso para executar os reparos, ajustes ou a substituição de componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia do serviço prestado.

3.9.7. O custo referente ao reparo na prestação do serviço durante o período da garantia será de responsabilidade do Contratado.

3.9.8. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. Prazo e Condições da Prestação do Serviço:

4.1.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

4.1.1.1. O Estágio Básico de Combatente Montanha/2026 (EBCM/2026) acontecerá nos dias 23 a 27 de novembro de 2026

4.1.2. O prazo total definido para a execução do Objeto da Licitação deverá ser cumprido rigorosamente, devendo a CONTRATADA manter a quantidade de pessoal e recursos materiais suficientes para o cumprimento de todas as etapas previstas no Termo de Referência e no Contrato.

4.1.3. Caso o início dos serviços seja postergado por força maior, interesse da Administração ou dificuldades formalizadas pela CONTRATADA e aceitas pela Administração, caberá ao Fiscal do Contrato formalizar a situação em processo e emitir uma nova Ordem de Início do Serviço, ajustando o marco inicial de contagem do prazo.

4.1.4. Em caso de mudança no planejamento das atividades, em virtude de necessidade ou conveniência da administração pública, que alterem data, horários e local de realização dos eventos e consequentemente de entrega da alimentação, a empresa contratada será avisada com no mínimo 05 dias úteis de antecedência pela contratante, visando a readequação da entrega.

4.2. **Cronograma de realização dos serviços:**

4.2.1. As refeições deverão ser entregues nos locais e horários descritos no item 1.5.4

4.2.2. A empresa adjudicatária deverá apresentar Plano Operacional de Execução antes do início da prestação dos serviços, preferencialmente até 5 (cinco) dias úteis antes da primeira entrega programada, contendo, no mínimo:

- I - identificação do responsável operacional da contratada, com nome, telefone e e-mail para contato durante todo o período de execução;
- II - identificação da unidade responsável pelo preparo, manipulação, acondicionamento ou expedição das refeições;
- III - indicação dos veículos que serão utilizados no transporte das refeições, com declaração de que são adequados à natureza dos alimentos transportados e às normas sanitárias aplicáveis;
- IV - descrição dos recipientes, caixas térmicas, estufas, embalagens ou demais meios de acondicionamento que serão utilizados para preservação da qualidade, higiene, integridade e temperatura dos alimentos;
- V - programação logística de transporte e entrega, com indicação estimada de rotas, horários de saída, horários previstos de chegada e responsáveis pela entrega;
- VI - forma de controle de entrega, com registro do horário previsto, horário efetivo de chegada e horário de disponibilização das refeições;
- VII - plano de contingência para situações de atraso, falha no transporte, impossibilidade de acesso ao local, intercorrência sanitária, substituição de veículo, substituição de responsável operacional ou necessidade de reposição/substituição de refeições.

4.2.3. O Plano Operacional de Execução poderá ser ajustado pela contratada, mediante comunicação prévia à Administração, desde que preservados os horários de entrega, as condições sanitárias, a qualidade das refeições e o integral atendimento do cronograma oficial das atividades.

4.2.4. A apresentação do Plano Operacional de Execução não afasta a responsabilidade integral da contratada pela execução do objeto, pelo cumprimento dos horários definidos no cronograma, pela qualidade das refeições, pela regularidade sanitária e pela adoção das medidas necessárias ao adequado fornecimento dos alimentos.

4.2.5. O transporte das refeições deverá ser realizado em veículos e recipientes adequados à natureza dos alimentos transportados, aptos à manutenção das condições higiênico-sanitárias e térmicas necessárias à preservação da qualidade, segurança alimentar e integridade das embalagens até a efetiva entrega.

4.2.6. É vedado o transporte de refeições em condições que possam comprometer a higiene, a temperatura, a integridade das embalagens, a segurança alimentar, a qualidade ou a aptidão dos alimentos para consumo.

4.2.7. Quando aplicável à natureza dos alimentos fornecidos, a contratada deverá manter registro de controle de temperatura das refeições e dos itens perecíveis, com aferição em momentos compatíveis com a operação logística, especialmente na saída da unidade de preparo/expedição e na chegada ao local de entrega.

4.2.8. O registro previsto no item 4.2.7 poderá ser realizado por meio de formulário, planilha, relatório de entrega ou outro meio idôneo, devendo conter, no mínimo, a data, o horário da aferição, a identificação da refeição ou item controlado, a temperatura registrada, o responsável pela aferição e o local da aferição.

4.2.8.1. Os registros de controle de temperatura, quando exigíveis, deverão permanecer disponíveis à fiscalização durante a execução contratual e poderão ser solicitados pela Administração para fins de recebimento, aceitação, glosa, rejeição do objeto ou apuração de responsabilidade.

4.3. Do Local e Horário da Prestação do Serviço:

4.3.1. Os serviços deverão ser prestados conforme cronograma estabelecido no item 1.5 deste Termo de Referência.

4.4. Dos Materiais a Serem Disponibilizados:

4.4.1. Para a perfeita execução dos serviços, nas quantidades e qualidades estimadas, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios estabelecidos nos itens 1.5 e 1.6 deste Termo de Referência.

4.5. Do Regime de Execução:

4.5.1. O regime de execução do contrato será o de empreitada por preço unitário, com pagamento vinculado às quantidades efetivamente fornecidas e devidamente atestadas pela fiscalização, conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato.

5. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

5.1. Do Recebimento:

5.1.1. Os serviços prestados serão recebidos provisoriamente pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante termo(s) detalhado(s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

5.1.1.1. Salvo disposição em contrário no contrato, em ato normativo ou neste Termo de Referência, os ensaios, testes e demais provas necessários à aferição da boa execução do objeto, inclusive aqueles decorrentes de suspeita ou ocorrência de intoxicação alimentar ou doença transmitida por alimentos, correrão por conta da CONTRATADA, na forma estabelecida neste Termo de Referência.

5.1.2. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato apurará o resultado das avaliações da execução do objeto, verificando, entre outros aspectos, a conformidade das refeições e demais itens fornecidos com as especificações do Termo de Referência, o cardápio aprovado, as condições higiênico-sanitárias, a temperatura adequada à natureza dos alimentos, a integridade das embalagens, os quantitativos, os horários e locais de entrega e demais condições contratualmente estabelecidas, registrando as ocorrências verificadas em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

5.1.3. A CONTRATADA fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os itens fornecidos em que se verificarem vícios, defeitos, irregularidades ou desconformidades resultantes da execução dos serviços ou dos materiais empregados, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas e sanções cabíveis.

5.1.4. A Administração poderá rejeitar, total ou parcialmente, a refeição, o alimento, a bebida, a matéria-prima ou qualquer outro item fornecido que apresentar desconformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, com o cardápio aprovado, com as condições sanitárias exigíveis, com a temperatura adequada à natureza do alimento, com a integridade das embalagens, com o prazo ou horário de entrega, ou que, por qualquer elemento técnico disponível, apresente risco ou se mostre impróprio ao consumo.

5.1.5. A rejeição do objeto deverá ser registrada pela fiscalização, sempre que possível, com indicação da data, horário, local, item afetado, quantidade rejeitada, motivo da rejeição, evidências disponíveis e providências adotadas pela CONTRATADA.

5.1.6. Em caso de rejeição total ou parcial de refeição ou de qualquer item fornecido, a CONTRATADA deverá providenciar sua substituição, às suas expensas e sem ônus adicional para a Administração, desde que a substituição seja tecnicamente possível e ainda seja útil ao atendimento da atividade programada, observadas as condições e os prazos estabelecidos pela fiscalização.

5.1.7. Na hipótese de suspeita ou ocorrência de intoxicação alimentar ou doença transmitida por alimentos relacionada ao fornecimento objeto da contratação, **quando a suspeita for identificada ou atestada por profissional médico**, a Administração poderá determinar a coleta e o encaminhamento de amostras dos alimentos, bebidas, matérias-primas ou demais produtos fornecidos para análise laboratorial, em laboratório devidamente habilitado, na forma prevista neste Termo de Referência.

5.1.8. A CONTRATADA deverá prestar toda a colaboração necessária à coleta, acondicionamento, identificação, conservação e encaminhamento das amostras, bem como disponibilizar, quando sob sua responsabilidade, amostras, informações sobre a origem, preparação, transporte e distribuição dos alimentos e demais documentos e registros pertinentes.

5.1.9. Os custos decorrentes da coleta, acondicionamento, transporte e realização das análises laboratoriais serão de responsabilidade da CONTRATADA, independentemente do resultado, quando a análise for realizada em razão de suspeita ou ocorrência relacionada ao fornecimento objeto desta contratação.

5.1.10. Enquanto não concluídas as diligências necessárias à apuração da ocorrência, a Administração poderá determinar a suspensão do recebimento ou do consumo dos itens envolvidos, bem como adotar outras medidas necessárias à preservação da segurança dos usuários e à adequada instrução do procedimento de fiscalização.

5.1.11. Constatada, por meio de análise laboratorial ou de outros elementos técnicos idôneos, irregularidade atribuível à CONTRATADA, esta ficará sujeita às medidas administrativas e às sanções previstas no edital, no contrato e na legislação aplicável, sem prejuízo da responsabilidade civil, administrativa ou penal eventualmente cabível.

5.1.12. **Constatada a irregularidade de qualquer alimento, bebida, matéria-prima ou demais produto previsto no cardápio e fornecido pela CONTRATADA, a Administração poderá efetuar a glosa do pagamento correspondente aos itens considerados irregulares, realizando o pagamento somente dos itens efetivamente recebidos e aceitos, sem prejuízo da aplicação das demais medidas administrativas e sanções cabíveis.**

5.1.13. Caso a substituição não seja realizada em tempo hábil, ou caso o item substitutivo também não atenda às condições exigidas, a Administração poderá deixar de receber o item afetado, promover a glosa correspondente e efetuar o pagamento apenas da parcela efetivamente aceita, sem prejuízo da adoção das medidas administrativas e da instauração, quando cabível, de procedimento para aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, no contrato e na legislação aplicável.

5.1.14. Os serviços prestados serão recebidos definitivamente por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo(s) detalhado(s) que comprove(m) o atendimento das exigências contratuais, no prazo de até 10 (dez) dias corridos contados a partir do recebimento provisório.

5.1.15. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais, inclusive quando estiverem pendentes resultados de análises laboratoriais ou outras providências destinadas à apuração de eventual irregularidade relacionada ao fornecimento dos alimentos.

5.1.16. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações constantes do Termo de Referência, do contrato ou da proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

5.1.17. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade ou quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, notificando-se a CONTRATADA para emissão de nota fiscal no que diz respeito à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

5.1.18. O prazo para a solução, pela CONTRATADA, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação da despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

5.1.19. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil da CONTRATADA pela adequada execução do objeto, pela qualidade e segurança dos alimentos fornecidos, nem a responsabilidade administrativa, civil ou penal decorrente de eventual irregularidade constatada, nos termos da legislação aplicável e das disposições deste Termo de Referência.

5.2. **Da Liquidação**

5.2.1. A Liquidação será efetuada no prazo de até 10 (dez) dias corridos contados da data do recebimento definitivo do serviço e respectivo aceite do Contratante.

5.2.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

5.2.2.1. O vencimento;

5.2.2.2. A data da emissão;

5.2.2.3. Os dados do contrato e do órgão Contratante;

5.2.2.4. O período respectivo de execução do contrato;

5.2.2.5. O valor a pagar; e

5.2.2.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

5.2.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao

Contratante.

5.2.4. A nota fiscal ou o instrumento de cobrança equivalente deverá ser acompanhado da comprovação da regularidade fiscal disposta no art. 68 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

5.3. **Do Pagamento:**

5.3.1. O pagamento será efetuado através do Sistema Integrado de Administração Financeira - SIAFI/MG, por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em um dos bancos que o Contratado indicar, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data final da liquidação a que se referir, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pelo Contratante.

5.3.1.1. A Administração deve observar a ordem cronológica nos pagamentos, conforme disposto no art. 141 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

5.3.2. No caso de atraso pelo Contratante, por culpa exclusiva da Administração, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, de acordo com a variação do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo)

5.3.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

5.3.3.1. Independentemente do percentual de tributo inserido pelo Contratado na planilha de custo, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.3.4. O contratado deve garantir a manutenção dos requisitos de habilitação previstos nestes documentos durante toda a contratação.

5.3.4.1. Eventuais situações de irregularidades fiscal ou trabalhista do contratado não impedem o pagamento se o objeto tiver sido executado e atestado. Tal hipótese ensejará, entretanto, a adoção das providências tendentes ao sancionamento do contratado e rescisão contratual.

5.3.5. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

5.3.6. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

5.3.6.1. Instrumento de Medição de Resultado – Pontualidade das Entregas:

5.3.6.1.1. A pontualidade na entrega das refeições constitui requisito essencial da execução contratual, em razão da vinculação do objeto ao cronograma das atividades institucionais e à necessidade de adequado atendimento dos participantes.

5.3.6.1.2. Para fins de aferição do resultado contratual, cada entrega prevista no cronograma deste Termo de Referência será avaliada individualmente quanto ao horário efetivo de disponibilização da refeição no local indicado pela Administração, considerando-se como referência o horário fixado para entrega.

5.3.6.1.3. Será admitida tolerância operacional de até 10 (dez) minutos em relação ao horário previsto, sem aplicação de glosa, mantido o registro da ocorrência pela fiscalização.

5.3.6.1.4. Ultrapassada a tolerância prevista no parágrafo anterior, haverá glosa sobre o valor da parcela efetivamente afetada, observada a seguinte gradação:

- I - atraso superior a 10 (dez) minutos e de até 20 (vinte) minutos: glosa de 5% sobre o valor da entrega afetada;
- II - atraso superior a 20 (vinte) minutos e de até 30 (trinta) minutos: glosa de 10% sobre o valor da entrega afetada;
- III - atraso superior a 30 (trinta) minutos e de até 60 (sessenta) minutos: glosa de 20% sobre o valor da entrega afetada;
- IV - atraso superior a 60 (sessenta) minutos, ou atraso que comprometa de forma relevante o cronograma da atividade: glosa de 30% sobre o valor da entrega afetada.

5.3.6.1.4.1. Para fins do inciso IV do item 5.3.6.1.4, considera-se comprometimento relevante do cronograma da atividade o atraso na entrega da refeição que, igual ou superior a 60 (sessenta) minutos, impeça, retarde ou prejudique o início das atividades oficiais previstas para o período imediatamente subsequente à refeição, conforme cronograma da jornada, desde que a ocorrência seja devidamente registrada pela fiscalização, com indicação da atividade subsequente afetada, do horário previsto, do horário efetivo de início e

da relação direta entre o atraso da refeição e a alteração da programação.

5.3.6.1.5. Para os fins desta cláusula, considera-se entrega afetada a refeição ou conjunto de refeições previstas para o mesmo horário e local de entrega, conforme o cronograma constante deste Termo de Referência.

5.3.6.1.6. A glosa prevista neste subitem possui natureza de ajuste da medição e do pagamento, em razão do não atingimento do nível mínimo de desempenho esperado, e será aplicada mediante registro objetivo da ocorrência pelo fiscal do contrato, com indicação do horário previsto, do horário efetivo da entrega e dos impactos observados na execução da atividade.

5.3.6.1.7. Não será aplicada glosa quando o atraso decorrer de fato imputável exclusivamente à Administração, caso fortuito, força maior, ou alteração do planejamento comunicada em prazo inferior ao mínimo estabelecido neste Termo de Referência, desde que a ocorrência seja devidamente comprovada e registrada pela fiscalização.

5.3.6.1.8. A aplicação da glosa prevista neste subitem não afasta, quando cabível, a adoção das sanções previstas no edital e no contrato, inclusive multa moratória e demais penalidades, especialmente nos casos de atraso reiterado, atraso injustificado de elevada gravidade, inexecução parcial ou ocorrência de prejuízo relevante à Administração.

5.3.6.2. Não produza os resultados acordados;

5.3.6.3. Deixe de executar, ou não execute com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

5.3.6.4. Deixe de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilize-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

5.3.7. Sobre a emissão de Notas Fiscais ou documentos equivalentes haverá retenção de Imposto de Renda, nos termos da legislação vigente.

5.3.7.1. Em cumprimento ao previsto na Instrução Normativa (IN) nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e alterações posteriores, expedida pela Receita Federal do Brasil, TODOS OS DOCUMENTOS FISCAIS EMITIDOS PARA A POLICIA MILITAR DE MINAS GERAIS (PMMG) deverão destacar o Imposto de Renda Retido na Fonte, pelo fornecimento ou prestação de serviços em geral, inclusive obras, salvo os alcançados pelas hipóteses de não retenções, em virtude da situação especial para a não incidência, seja ela decorrente de enquadramento de imunidade, isenção ou qualquer forma ou condição excepcional observada pela legislação federal.

5.3.7.2. O contratado deverá destacar no corpo do documento fiscal as alíquotas e valores a serem retidos pela PMMG, conforme anexo I da IN nº 1234/2012 ou o motivo da situação especial para a não incidência do imposto de renda, hipóteses em que não haverá retenção, conforme capítulo III, da IN RFB nº 1234/2012 e declarações dos anexos II, III e IV da referida Instrução Normativa disponível em: <http://normas.receita.fazenda.gov.br/sijut2consulta/link.action?idAto=37200>.

5.3.7.3. Em razão da obrigação do órgão cobrar a comprovação da situação especial para a não incidência, seja ela decorrente de enquadramento de imunidade, isenção ou qualquer forma ou condição excepcional observada pela legislação federal, o contratado deverá apresentar a declaração de isenção, no corpo dos documentos fiscais, conforme os anexos II, III e IV da IN RFB nº 1234;

5.3.7.4.

5.3.7.5.

6. PROCEDIMENTO DE TRANSIÇÃO E FINALIZAÇÃO DO CONTRATO

6.1. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

7. MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

7.1. Regras Gerais:

7.1.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua

inexecução total ou parcial, conforme art. 115 da referida Lei, e artigos 15 e 16 do Decreto nº 48.587, de 17 de março de 2023.

7.1.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.1.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.1.4. Após a assinatura do contrato ou retirada/aceitabilidade de instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.1.4.1. A fiscalização contratual deverá aferir, para fins de recebimento, medição e pagamento, o cumprimento dos horários de entrega previstos no cronograma deste Termo de Referência, registrando em instrumento próprio o horário programado, o horário efetivo da entrega, a identificação da parcela afetada e eventual impacto causado à execução da atividade.

7.1.4.2. Verificado atraso na entrega, a fiscalização deverá promover o registro circunstanciado da ocorrência e encaminhar a informação para fins de aplicação, conforme o caso, da glosa prevista no subitem 5.3.6.1 e das sanções cabíveis nos termos do contrato.

7.1.4.3. Na reunião inicial ou em momento anterior ao início da execução, a fiscalização poderá analisar o Plano Operacional de Execução apresentado pela contratada, solicitar esclarecimentos, registrar orientações operacionais e indicar ajustes necessários ao cumprimento do cronograma, das condições sanitárias, da logística de entrega e dos mecanismos de controle previstos neste Termo de Referência.

7.1.4.4. Compete à fiscalização verificar, durante a execução contratual, as condições de acondicionamento, transporte, temperatura, higiene, integridade das embalagens, validade dos produtos industrializados, limpeza dos recipientes e veículos utilizados, regularidade da entrega e demais requisitos sanitários e operacionais aplicáveis.

7.1.4.5. A fiscalização poderá solicitar, a qualquer tempo, os registros de controle de temperatura, relatórios de entrega, identificação dos responsáveis pela operação, comprovação dos meios de acondicionamento e demais documentos necessários à verificação da adequada execução do objeto.

7.1.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais gestores e fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou pelos respectivos substitutos, conforme art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e art. 14 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.1.6. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial do contrato, deverão ser observadas as disposições dos art. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, a fim de apurar a responsabilidade do Contratado e eventualmente aplicar sanções.

7.2. Da Fiscalização do Contrato:

7.2.1. O fiscal do contrato prestará apoio técnico e operacional ao gestor do contrato com informações pertinentes às suas competências, nos termos do inciso I do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.2. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, de acordo com o § 1º, art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e nos termos do inciso II do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.3. O fiscal do contrato emitirá notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção, nos termos do inciso III do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.4. O fiscal do contrato informará a seus superiores e ao gestor do contrato, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência, conforme § 2º, art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e inciso IV do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.5. O fiscal do contrato comunicará imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas, nos termos do inciso V, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.6. O fiscal do contrato fiscalizará a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato, nos termos do inciso VI, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.7. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual, nos termos do inciso VII, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.8. O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências contratuais, nos termos do inciso VIII, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.9. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade do Contratado por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aquelas provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

7.2.10. A fiscalização poderá verificar, a qualquer tempo durante a execução contratual, as condições de acondicionamento, transporte, temperatura, higiene, integridade das embalagens, validade dos produtos industrializados, condições dos recipientes térmicos, limpeza dos veículos utilizados e demais requisitos sanitários aplicáveis, registrando eventual inconformidade em termo próprio, sem prejuízo da aplicação de glosa, rejeição do objeto, substituição imediata da refeição, sanções administrativas e comunicação à autoridade sanitária competente, quando cabível.

7.3. Da Gestão do Contrato:

7.3.1. O gestor do contrato orientará os fiscais de contrato no desempenho de suas atribuições, nos termos do inciso I, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato ou terceiros contratados, das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informará à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência, nos termos do inciso II, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais, nos termos do inciso III, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.4. O gestor do contrato coordenará a autuação da rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, nos termos do inciso IV, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.5. O gestor do contrato coordenará os atos preparatórios relativos à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização da celebração de aditivos, prorrogações, reajustes ou rescisões contratuais, nos termos do inciso V, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.6. O gestor do contrato realizará o recebimento definitivo do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, nos termos do inciso VI, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.7. O gestor do contrato elaborará o relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração, de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, nos termos do inciso VII, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.8. O gestor do contrato tomará as providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso, nos termos do inciso VIII, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.4. **Do Preposto:**

7.4.1. Não será necessária a designação de preposto pelo Contratado.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento na modalidade Pregão, conforme art. 28 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

8.2. O fornecedor somente poderá oferecer lance de valor inferior em relação ao último lance por ele ofertado, observado o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances.

8.3. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta é de R\$ 100,00 (cem reais).

8.4. **Dos critérios da aceitabilidade da proposta:**

8.4.1. A proposta terá validade de até 60 (sessenta) dias corridos, contados da data de aceitação.

8.5. **Da Prova de Conceito (PoC):**

8.5.1. Não será exigida a apresentação de prova de conceito nesta contratação em razão da baixa complexidade do objeto.

9. HABILITAÇÃO

9.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

9.1.1. **Habilitação Jurídica:V**

9.1.1.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.1.1.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.1.1.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.1.1.4. Sociedade empresária, Sociedade Limitada Unipessoal – SLU ou sociedade identificada como Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.1.1.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

9.1.1.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.1.1.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.1.1.8. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da

respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;

9.1.1.9. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento à Agricultura Familiar – PRONAF-DAP, nos termos do art. 16 do Decreto nº 46.712, de 29 de janeiro de 2015;

9.1.1.10. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165);

9.1.1.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.1.2. **Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:**

9.1.2.1. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ).

9.1.2.2. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

9.1.2.3. Regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei.

I - A prova de regularidade fiscal e seguridade social perante a Fazenda Nacional será efetuada mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, bem como das contribuições previdenciárias e de terceiros.

II - Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.1.2.4. Certificado de Regularidade relativa à seguridade social e perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço –FGTS.

9.1.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, ou positiva com efeito de negativa, nos termos da Lei Federal nº 12.440, de 7 de julho de 2011, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

9.1.2.6. Comprovação da regularidade fiscal e/ou trabalhista deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas.

9.1.3. **Qualificação Econômico-Financeira:**

9.1.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, emitida nos últimos 06 (seis) meses.

9.1.4. **Da Qualificação Técnico-Operacional**

9.1.4.1. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta contratação.

I - A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

Deverá ser apresentada comprovação de aptidão para a prestação de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido (s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso, bem como documentos comprobatórios emitidos na forma do § 3º do art. 88 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, atendendo ao quantitativo mínimo de 30% (trinta por cento) das quantidades apresentadas no subitem 1.1 do Termo de Referência, conforme §§ 2º e 5º do art. 67 da Lei Federal nº 14.133, de 2021. Para esta contratação, os quantitativos mínimos exigidos para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional ficam assim

definidos:

a) Lote único: mínimo de 594 refeições

Os atestados deverão demonstrar compatibilidade dos serviços executados com o objeto da contratação, especialmente quanto ao preparo, fornecimento, transporte e entrega de refeições, sendo vedadas exigências excessivas ou desarrazoadas que restrinjam indevidamente a competitividade do certame.

I - Para atendimento do quantitativo indicado acima, é admitido o somatório de diferentes atestados, podendo ser de períodos concomitantes, desde que compatíveis com as características do objeto da licitação.

II - Os atestados deverão conter:

- a) Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, contato).
- b) Local e data de emissão.
- c) Nome, cargo, contato e a assinatura do responsável pela veracidade das informações.
- d) Período da execução da atividade e quantitativo do objeto fornecido.

III - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

IV - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9.1.4.2. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.1.4.3. Em caso de apresentação de atestado de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual o fornecedor tenha feito parte, se o atestado ou o contrato de constituição do consórcio não identificar a atividade desempenhada por cada consorciado individualmente, serão adotados os seguintes critérios na avaliação de sua qualificação técnica:

I - Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio homogêneo, cujas empresas possuem objeto social similar, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada empresa consorciada na proporção quantitativa de sua participação no consórcio.

II - Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio heterogêneo, cujas empresas possuem objeto social diverso, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada consorciado de acordo com os respectivos campos de atuação.

III - Na hipótese do item 9.1.4.3, para fins de comprovação do percentual de participação do consorciado, caso este não conste expressamente do atestado ou da certidão, deverá ser juntada ao atestado ou à certidão cópia do instrumento de constituição do consórcio.

9.1.4.4. A empresa adjudicatária deverá apresentar e manter válido Alvará/Licença Sanitária expedido pela Vigilância Sanitária competente, referente à unidade responsável pelo preparo, manipulação, acondicionamento ou expedição das refeições bem como observar as boas práticas de manipulação de alimentos, sustentabilidade e uso racional da água, como condição obrigatória para o início e a execução do objeto contratual, em conformidade com o Termo de Referência e a legislação vigente.

9.1.5. Declaração:

9.1.5.1. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei nos termos do art. 93 da Lei Federal nº 8.213, de 1991 e em outras normas específicas, conforme previsto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

9.1.5.2. Caso o licitante não cumpra os requisitos exigidos em sede de declaração, deverá apresentar justificativa e documentos comprobatórios dos fatos alegados, para fins de análise da Administração.

9.1.6. Habilitação de Cooperativas:

9.1.6.1. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

I - A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§ 2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

II - A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

III - A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

IV - O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

V - A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

VI - [A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;](#)

VII - Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: i) ata de fundação; ii) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; iii) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; iv) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; v) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e vi) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação.

10. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES

10.1. Do Contratante

10.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o presente Termo de Referência, o contrato ou documento que o substitua e seus anexos.

10.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

10.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto prestado, para que seja por ele reparado, corrigido, removido, reconstruído ou substituído, no total ou em parte, às suas expensas.

10.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, atestar nas notas fiscais/faturas da efetiva prestação do serviço, objeto deste Termo de Referência.

10.1.5. Rejeitar, no todo ou em parte os os serviços prestados, quando em desacordo com as especificações constantes na nota de empenho, no Termo de Referência e/ou na proposta comercial do Contratado.

10.1.6. Comunicar o Contratado para emissão de nota fiscal pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia parcial sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.1.7. Solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição dos materiais em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

10.1.8. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à parcela do serviço prestado, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Termo de Referência.

10.1.9. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado durante a execução do contrato ou documento que o substitua.

10.1.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

10.1.10.1. A Administração terá o prazo de até 10 (dez) dias corridos a contar da data do protocolo do requerimento, tratado no item 9.1.10, para decidir e admitir a prorrogação motivada por igual período, conforme art. 123, Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos

pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos.

10.1.12. Aplicar ao Contratado as sanções legais e regulamentares.

10.1.13. Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários por meio dos documentos pertinentes.

10.1.14. Disponibilizar local adequado para o fornecimento do objeto.

10.1.15. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.2. **Do Contratado:**

10.2.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste instrumento e seus anexos, nas quantidades, prazos e condições pactuadas, assumindo exclusivamente os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto. Constituem ainda obrigações específicas da contratada, sem prejuízo das demais previstas neste Termo de Referência:

I - apresentar Plano Operacional de Execução antes do início da prestação dos serviços, nos termos deste Termo de Referência;

II - manter durante toda a execução contratual as condições sanitárias, operacionais e logísticas necessárias ao adequado fornecimento das refeições;

III - manter válido o Alvará/Licença Sanitária ou documento equivalente da unidade responsável pelo preparo, manipulação, acondicionamento, armazenamento ou expedição das refeições, quando exigível pela legislação aplicável;

IV - disponibilizar veículos, recipientes, caixas térmicas, estufas, embalagens e demais meios adequados à preservação da qualidade, higiene, integridade, temperatura e segurança alimentar das refeições;

V - cumprir rigorosamente os horários, locais e quantitativos definidos no cronograma de execução;

VI - manter responsável operacional disponível para contato durante todo o período de execução dos serviços;

VII - substituir, sem ônus adicional para a Administração, as refeições rejeitadas pela fiscalização, quando a substituição ainda for útil ao atendimento da atividade programada;

VIII - manter disponíveis à fiscalização os registros de entrega, controle de temperatura, quando aplicável, e demais documentos relacionados à execução do objeto;

IX - Franquear ao fiscal do contrato e à equipe de apoio por ele designada, sempre que necessário, inclusive sem aviso prévio, durante o funcionamento da unidade ou a execução das atividades relacionadas ao objeto, acesso às instalações utilizadas no preparo, manipulação, acondicionamento, armazenamento e expedição das refeições, para verificação das condições de limpeza, higiene, conservação dos alimentos e segurança alimentar, bem como dos equipamentos, utensílios e meios de transporte empregados, prestando os esclarecimentos solicitados e disponibilizando os registros pertinentes, observados os procedimentos sanitários de acesso às áreas de manipulação.

10.2.2. Entregar o objeto contratado acompanhado do manual do usuário, com versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, se for o caso.

10.2.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor, Lei Federal nº 8.078, de 1990.

10.2.4. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas antecedente à data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

10.2.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior, conforme Inciso II, art. 137 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e inciso III, art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023, e prestar todos os esclarecimentos ou informações por eles solicitados.

10.2.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no

prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução contratual e/ou fornecimento do objeto e/ou dos materiais empregados.

10.2.7. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

10.2.8. Arcar com os descontos nos pagamentos ou garantia, se for o caso, do valor correspondente aos danos sofridos, devidamente comprovados.

10.2.9. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.2.10. Emitir faturas no valor pactuado, apresentando-as ao Contratante para ateste e pagamento.

10.2.11. Responsabilizar-se pela garantia dos produtos entregues e dos materiais empregados nos itens solicitados, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste termo de referência.

10.2.12. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não onerará o objeto do contrato.

10.2.13. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

10.2.14. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

10.2.15. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

10.2.16. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, conforme art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2.16.1. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, quando solicitado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas, conforme parágrafo único, art. 116 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.2.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

10.2.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no inciso II, alínea “d”, art. 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.2.19. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

10.2.20. Observar integralmente as normas sanitárias aplicáveis à manipulação, preparo, acondicionamento, transporte, conservação e distribuição de alimentos prontos para consumo, especialmente as normas da ANVISA e da Vigilância Sanitária estadual ou municipal competente, mantendo as refeições em condições adequadas de higiene, temperatura, acondicionamento e segurança alimentar até o momento da entrega ao público destinatário.

10.2.21. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste documento, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

10.2.22. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei Federal nº 13.709, de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato.

10.2.23. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

10.2.24. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

10.2.25. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10.2.26. Responder às notificações emitidas pelo fiscal do contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar do seu recebimento.

11. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o contratado que:

11.1.1. Der causa à inexecução parcial da contratação;

11.1.2. Der causa à inexecução parcial da contratação que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.1.3. Der causa à inexecução total da contratação;

11.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

11.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

11.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

11.1.8. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a contratação e execução do contrato;

11.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da contratação;

11.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

11.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

11.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

11.2.1. **Advertência** - quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no §2º, art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

11.2.2. **Impedimento de licitar e contratar** - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 10.1.2 a 10.1.7, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no § 4º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

11.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar** - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 10.1.8 a 10.1.12, bem como nos subitens 10.1.2 a 10.1.7, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no §5º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

11.2.4. **Multa:**

11.2.4.1. Será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.2.4.2. A multa moratória:

11.2.4.2.1. 1% (um por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do material atrasado;

11.2.4.2.2. 30% (trinta por cento) sobre o valor do material atrasado, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias;

11.2.4.3. A Multa Compensatória pela inexecução total ou parcial do contrato, de 30% (trinta por cento) sobre o valor do material não entregue, ou entregue com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao

uso a que é destinado, ou lhe diminuam o valor, ou, ainda, fora das especificações contratadas:

11.2.4.4. O atraso superior à 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.2.4.5. O redimensionamento do pagamento decorrente do Instrumento de Medição de Resultado previsto no subitem 5.3.6.1 não afasta a incidência de multa moratória ou de outras penalidades administrativas, quando caracterizado atraso injustificado, inexecução parcial, reincidência ou prejuízo relevante à Administração, observados o contraditório e a ampla defesa.

11.3. As sanções previstas nos subitens 11.2.1, 11.2.2 e 11.2.3 poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, conforme disposto no §7º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.4. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente, conforme §8º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.5. A aplicação das sanções previstas neste documento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante, conforme disposto no §9º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, conforme disposto no art. 157, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.9. Em observância ao disposto no §1º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, na aplicação das sanções serão considerados:

11.9.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

11.9.2. As peculiaridades do caso concreto;

11.9.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.9.4. Os danos que dela provierem para o Contratante;

11.9.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei Federal nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos nesta última Lei citada, conforme art. 159 da referida Lei de Licitações.

11.11. A personalidade jurídica do Fornecedor poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste documento ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, conforme disposto no art. 160, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal, conforme art. 161, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou

contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.14. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

11.15. O descumprimento das obrigações relativas à regularidade sanitária, ao acondicionamento, ao transporte, à conservação, ao controle de temperatura, à integridade das embalagens, à substituição de refeições rejeitadas ou ao cumprimento do Plano Operacional de Execução poderá caracterizar inexecução parcial ou total do objeto, conforme a gravidade do caso, sujeitando a contratada à aplicação de glosa, rejeição do objeto, não pagamento da parcela não aceita e sanções administrativas previstas neste Termo de Referência e na Lei nº 14.133/2021.

12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 42.922,80 (Quarenta e dois, novecentos e vinte e dois reais e oitenta centavos)**, conforme custos unitários apostos no subitem 1.1 deste Termo de referência..

12.2. O custo estimado total da contratação será levantado concomitantemente à seleção da proposta economicamente mais vantajosa, nos termos do § 1º do art. 14 da Resolução Seplag nº 34, de 2023.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da dotação orçamentária do orçamento em vigor, aprovada pela Lei Orçamentária Anual relativa ao exercício financeiro vigente.

13.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação: **1251 06 181 137 2061 0001 339039 03 0 60 2**

RODRIGO PERES VILABOIM VARGAS, 2º TEN PM

P4/EFO - SOLICITANTE

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:

RENILSON GUIDO DA SILVA, MAJ PM

SUBCOMANDANTE DA ESCOLA DE FORMAÇÃO DE OFICIAIS



Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Peres Vilaboim Vargas, 2º Tenente**, em 06/10/2026, às 08:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Renilson Guido da Silva, Major PM**, em 06/10/2026, às 08:58, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **150562025** e o código CRC **89AE4F7A**.

